003762 - REV. 0 - 28/02/2014

GRUPO BOTINI®
SOLIDEZ EM METAL
Rodovia Gabriel Melhado SP461 km0 - Caixa Postal: 001
CEP: 16210-000 - Bilac - SP
FONE: (18)3659 9900 - FAX: (18)3659 9909
www.grupobotini.com.br - comercial@botimetal.com.br

Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a BOTINI reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente.

www.grupobotini.com.br - MANUAL DE INTRUÇÕES

GRUPO BOTINI®
SOLIDEZ EM METAL

Figura ilustrativa

Picador de Carne B09

Sumário

1 Introdução.....1
1.1 Medidas de Segurança.....1
1.2 Principais Componente.....2
1.3 Etiquetas 3
1.4 Dados Técnicos.....4

2 Instalação.....4
2.1 Posicionamento.....4
2.2 Instalação Elétrica.....5
2.3 Instalação de Componentes.....5

3 Instrução de Uso.....7

4 Limpeza.....9

5 Dicas de Soluções de Problemas.....10

1 Introdução

Parabéns pela compra!
Os produtos elétricos **BOTINI** são projetados para um funcionamento eficiente e seguro.

Para garantir o melhor desempenho do seu produto, **leia atentamente as recomendações a seguir.**

O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas e garantia do produto.

Destinado exclusivamente para uso doméstico.

1.1 Medidas de Segurança

1.1.1 Antes de utilizar o produto verifique a voltagem da tomada elétrica em que pretende ligar e em seguida certifique-se de que a chave elétrica seletora de voltagem (encontra-se na parte inferior do produto) está na posição correta 127 V ou 220 V.
1.1.2 Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.
1.1.3 Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
1.1.4 Para se proteger e prevenir choques elétricos, não se deve mergulhar ou esguichar, sobre o produto, água e nem outros líquidos.
1.1.5 Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e for deixado sem vigilância, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.
1.1.6 Antes da primeira utilização é recomendado limpar totalmente os componentes removíveis do aparelho.
1.1.7 Nunca deixar funcionando o aparelho em vazio para não danificar os componentes de corte e moagem.
1.1.8 Caso ocorra uma queda de energia ou desligamento inesperado do aparelho por qualquer motivo, desligue o botão LIGA/DESLIGA e retire o plugue da tomada elétrica, aguarde alguns minutos e volte a liga-lo. Caso o aparelho não funcione entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI.

1.2 Principais Componentes

01 - Porca da Boca
02 - Funil para linguiça
03 - Disco para moer - 6 mm
04 - Disco para moer - 8 mm
05 - Faca Cruzeta
06 - Rosca sem fim (caracol)
07 - Aruela de celeron
08 - Manipulo 3/8" x 1 1/2"
09 - Corpo da Boca
10 - Prato
11 - Soquete
12 - Redutor
13 - Motor
14 - Plugue
15 - Base
16 - Botão Liga(I)/Delisga(0)

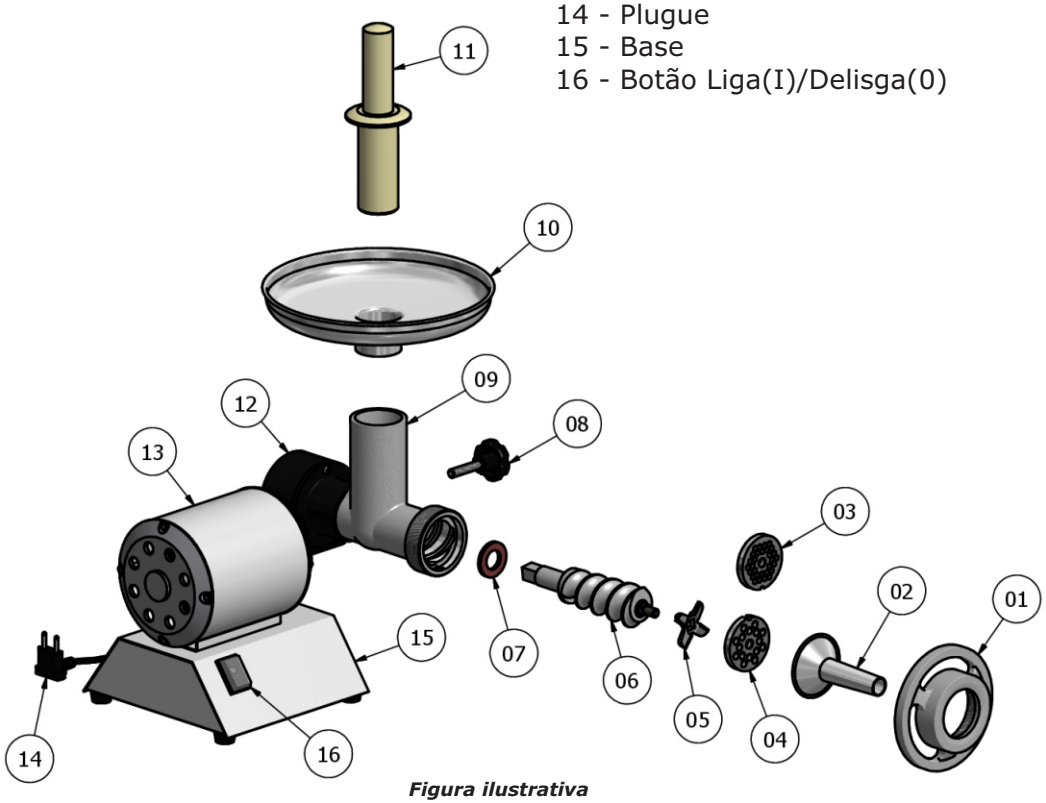
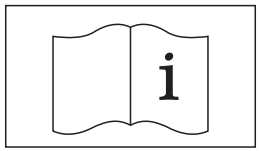


Figura ilustrativa

1.3 Etiquetas

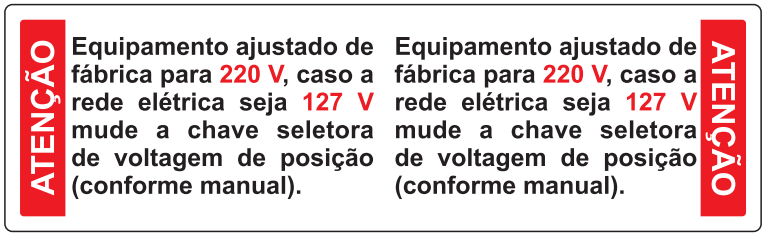
- Etiqueta de indicação para leitura do manual de instruções.



- Etiqueta de indicação para cuidados de segurança.

ATENÇÃO
CUIDADO
1. NUNCA USE A MÁQUINA ENQUANTO VOCÊ NÃO ESTIVER TREINADO E CONHECER TOTALMENTE O MANUAL DE OPERAÇÃO.
2. ESTÁ MÁQUINA POSSUI PARTES CORTANTES, NUNCA COLOQUE A MÃO OU DEDOS NO INTERIOR DA MESMA, OU EM PARTES GIRANTES COM A MÁQUINA EM OPERAÇÃO.
3. NUNCA OPERE A MÁQUINA SEM QUE TODAS AS PARTES E PROTEÇÕES ESTEJAM EM SEU DEVIDOS LUGARES.
4. NUNCA USE, LIMPE, DESMONTE, AFIE OU FAÇA QUALQUER OUTRO TRABALHO NA MÁQUINA OU PARTES DA MESMA, ANTES DE DESCONECTÁ-LA DA REDE ELÉTRICA E DE LER O MANUAL DE OPERAÇÃO.
5. SEMPRE DESLIGUE A MÁQUINA QUANDO NÃO ESTIVER USANDO.
6. PROIBIDA A OPERAÇÃO DESTA MÁQUINA PARA MENORES DE 14 ANOS.

- Etiqueta de atenção para o ajuste da tensão nominal.


ATENÇÃO
Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).
Equipamento ajustado de fábrica para 220 V, caso a rede elétrica seja 127 V mude a chave seletora de voltagem de posição (conforme manual).
ATENÇÃO

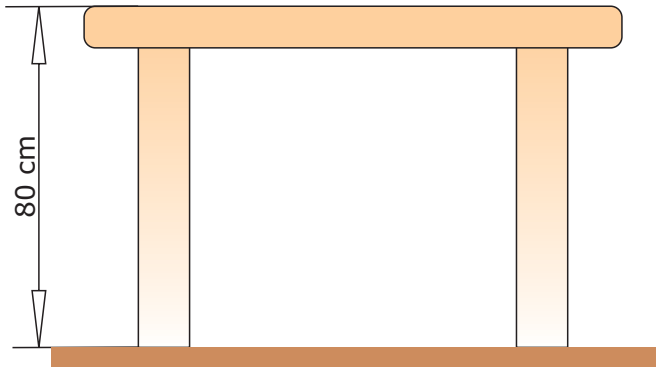
1.4 Dados Técnicos

Descrição	Indicação	Unidade
Tempo de Operação	contínuo	h
Tensão Nominal	127 / 220	V
Potência Nominal	1000	W
Frequência Nominal	60	Hz
Produção Média de Carne	40	Kg/h
Consumo	1	kW/h
Dimensões (AxLxC)	35 x 36 x 33	cm
Peso Bruto	13,6	Kg

2 Instalação

2.1 Posicionamento

- Para uma melhor performance utilize o equipamento em uma superfície plana e lisa, por exemplo uma mesa.
- Ideal com uma altura no mínimo de 80 cm, para uma melhor condição de manuseio.

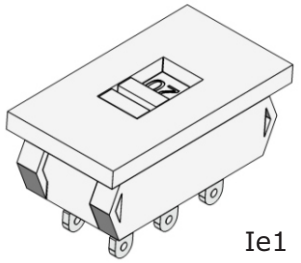


2.2 Instalação Elétrica

- Esse equipamento foi desenvolvido para ser operado em rede doméstica.
-Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da tomada elétrica e ajuste a chave seletora de voltagem para a tensão desejada: 127 V ou 220 V.

Nota: A chave seletora de voltagem (figura Ie1) encontra-se na parte inferior do equipamento.

- Verificar se o cabo ou o plugue estão em perfeitas condições, caso haja algum defeito entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada ou direto com o grupo BOTINI para efetuar a troca do mesmo.
- Para segurança contra choques, ligar o equipamento em uma rede que tenha aterramento.
- Nunca ligar o equipamento com as mãos molhadas.



Ie1

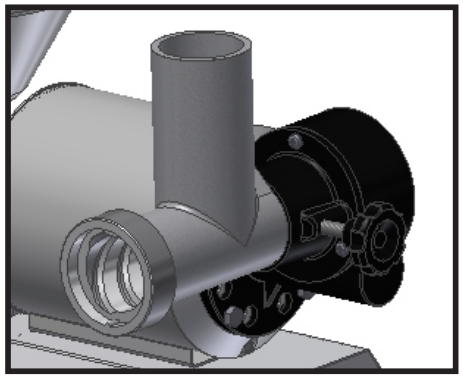
2.3 Instalação de Componentes

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

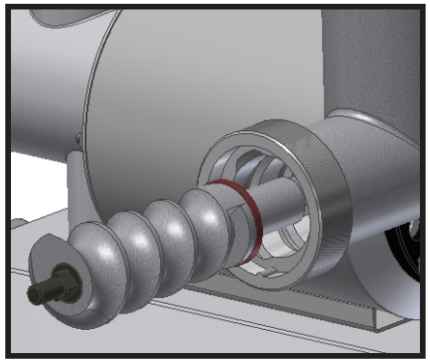
- Encaixe o corpo da boca no redutor e aperte o manipulo 3/8" x 1 1/2" (figura Mc1).
- Após coloque o caracol dentro do corpo da boca (figura Mc2), seguido da faca cruzeta e do disco para moer escolhido (figura Mc3).

Nota: A arruela de celeron deve ser montada junto com o caracol conforme seqüência mostrada no item 1.2. A faca cruzeta deve ser colocada de modo que o lado do corte fique em contado com o disco para moer (figura Mc3).

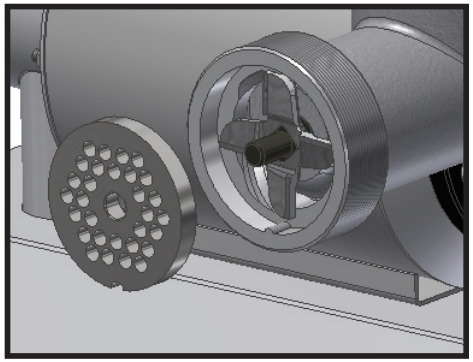
- Em seguida coloque e rosqueie a porca da boca até encostar no disco para moer (figura Mc4). Não há necessidade de aperto, apenas encoste.



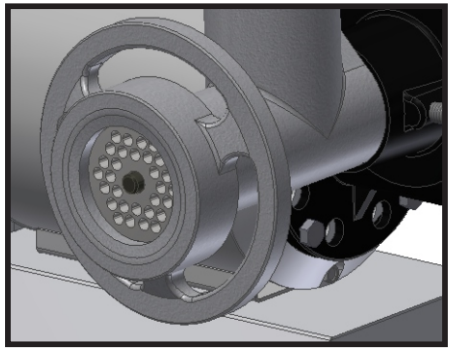
Mc1



Mc2

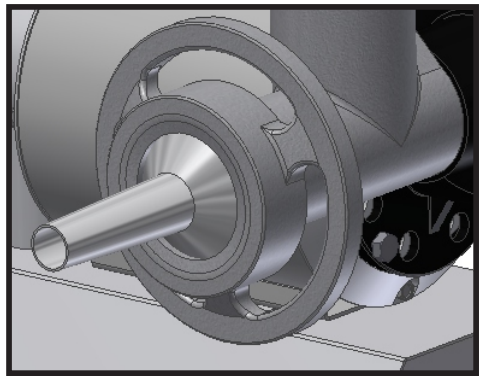


Mc3

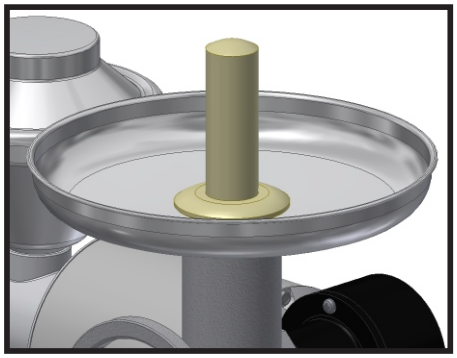


Mc4

- Para o preparo de lingüiça, coloque o funil para lingüiça antes da porca da boca (figura Mc5).



Mc5

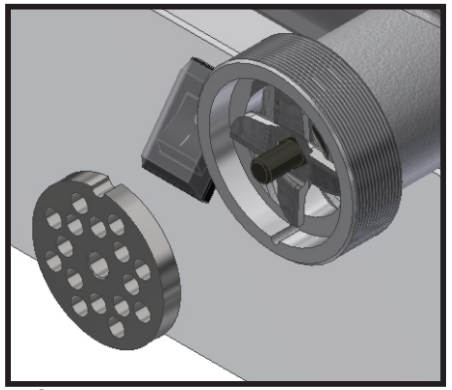


Mc6

Nota: Quando utilizar o funil para lingüiça o disco para moer a ser utilizado deve ser o de 8mm e não há necessidade de utilizar a faca cruzeta.
- Após coloque o prato para conter e auxiliar o processo de moagem. **Nunca trabalhe sem o prato. Use sempre o soquete para empurrar os alimentos nunca os dedos!** (figura Mc6).

3 Instruções de Uso

3.1 Proceda com a instalação conforme item 2.
3.2 Escolha o disco para moer (figura Mf3) apropriado para sua necessidade. O disco com furos menores produzirá carne moída fina enquanto que o disco com furos maiores produzirá carne "grosseiramente" moída.



Mf3

3.3 Após a montagem ligue o botão liga/desliga (figura Mf4) e moa a quantidade desejada. Utilize o soquete para empurrar os alimentos pelo bocal do prato (figura Mf5).

Nota: Jamais utilize as pontas dos dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete para empurrar a carne!

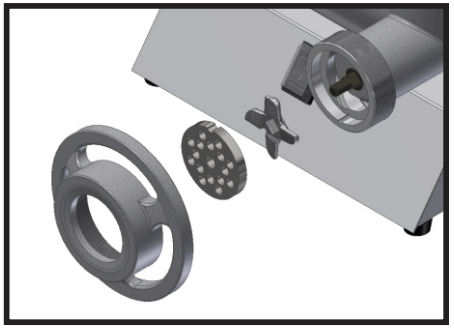
A carne a ser moída deve estar cortada em tiras de aproximadamente 2cm x 2cm x 60cm e isenta de ossos.

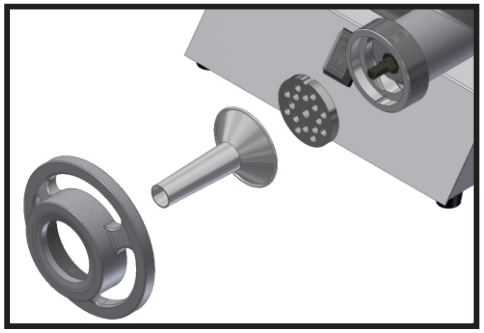
Observação: caso caia o rendimento do moedor de carne verificar a necessidade de troca da faca cruzeta ou dos discos para moer (figura Mc3). Nunca interrompa (desligue) o processo de moagem com carne em processamento.

Mf4

Mf5

3.4 Para a preparação de lingüiça proceda com a montagem retirando a faca cruzeta e colocando o disco para moer de 8mm e o funil de lingüiça (figura Mf6 e Mf6a). Após esse procedimento coloque a tripa no funil de linguiça e inicie o processo ligando o botão liga/desliga.


Mf6


Mf6a

4 Limpeza

Atenção: Certificar que o botão Liga/Desliga esteja desligado e o plugue do equipamento não esteja conectado à tomada elétrica antes de proceder com a limpeza.

4.1 Desmonte todos os componentes montados anteriormente conforme item 2.3. Mergulhe os componentes em água para limpa-los. O gabinete e o motor limpe com pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, enxugue-o com pano seco.

Nota: A faca cruzeta é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

4.2 Depois de limpar todos os acessórios o usuário deverá secá-los com um pano seco e limpo.

5 Dicas de Soluções de Problemas

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na tomada. Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	-Verificar se o plugue está corretamente conectado. -Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado. -Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer. -Entrar em contato com a assistência técnica do grupo BOTINI
Aparelho não consegue moer a carne.	Faca cruzeta montada incorretamente. Faltando acessórios. Faca cruzeta ou discos de moer sem corte Pedaço de carne muito grande	-Retirar a porca da boca e certificar-se de que a parte arredondada da faca esteja voltada para o caracol. -Verificar a existência dos componentes internos (caracol, arruela de celeron disco para moer e faca cruzeta). -Faça a substituição das peças. -Corte a carne em tiras de 2cmx2cmx60cm
Ruído excessivo	Porca da boca apertada excessivamente gerando atrito excessivo entre o disco para moer e a faca cruzeta	-Remover e inserir novamente a porca da boca girando até o seu curso final (sem forçar).
Aparelho com cheiro de queimado	Sobrecarga no motor	-Verifique se os pedaços de carne estão muito grande.

Termo de Garantia

O produto **BOTINI** B09, tem garantia pelo período de 6 meses, a contar pela data de compra comprovada pela nota fiscal, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis ao equipamento.
Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições normais de uso – de acordo com as instruções dos manuais de operação que acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelo grupo **BOTINI.**
Estando dentro do prazo de garantia o equipamento será reparado ou substituído pelo grupo **BOTINI.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos posto de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mau-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pelo grupo **BOTINI**.
- For instalado em rede elétrica impróprias.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do equipamento.

Dados do cliente
Nome:
_____
Endereço:
_____

Cidade/Estado:_____

Dados do produto N° da nota fiscal: _____

Modelo / Produto: _____ N° de Serie:_____

Vendedor: _____Data da compra: _____

Cidade/Estado: _____

BOLINHO DE CARNE

INGREDIENTES
1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma
½ xícara (chá) de leite
500 g de carne moída (moa com o moedor de carne elétrico BOTINI)
2 colheres (chá) de sal
2 ovos
1 cebola ralada
1 pitada de pimenta-do-reino
3 dentes de alho bem picados
Farinha de rosca
MODO DE PREPARO
Descascar o pãozinho, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite. Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, a cebola, o alho e a pimenta-do-reino. Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída. Misturar até obter uma massa homogênea. Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

LINGÜIÇA DE PORCO

INGREDIENTES
2 kg de carne de porco,
1 kg de toucinho de porco
Sal a gosto
5 dentes de alho amassados
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 colher (chá) de molho de pimenta
Tripas secas de porco
2 colheres (sopa) de vinagre
2 litros de água
MODO DE PREPARO
Coloque a água e o vinagre em uma tigela e deixe as tripas de molho por 30 minutos. Retire e lave-as em água corrente, por dentro e por fora, colocando a abertura da tripa no bico de uma torneira. Pendure e deixe escorrer. Moa a carne e o toucinho com o moedor de carne elétrico BOTINI e em seguida tempere com sal, pimenta, alho e cheiro-verde, misturando bem. Deixe repousar por 06 horas, mexendo de vez em quando para ficar bem temperada. Encha as tripas com a mistura de carne e toucinho com seu moedor de carne elétrico e faça alguns furinhos para soltar líquido e ar. Pendure em local longe de moscas por duas ou três horas.

QUIBE CRU

INGREDIENTES
1 kg de patinho (cortado em cubos)
1 xícara (chá) de trigo para quibe
1 ramo de folhas de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebola picada
1 pimenta vermelha picada
1 raminho de folhas de manjericão picados
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
½ copo de água gelada
Sal a gosto
Óleo de oliva para regar
MODO DE PREPARO
Passar a carne duas vezes pelo Moedor de Carne Elétrico BOTINI. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha e o manjericão. Reservar. Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos. A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta do reino e o sal. Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea. Depois, passar essa mistura para uma travessa e Regar com óleo de oliva.